octombrie 2026
mega-image.ro

facebook.com/MegaImageRomania
instagram: @MegaImageRomania

MEGA IMAGE

Gustul toamnei, pe îndelete

Bucură-te de toamnă în tihnă
EDITORIAL, p.3

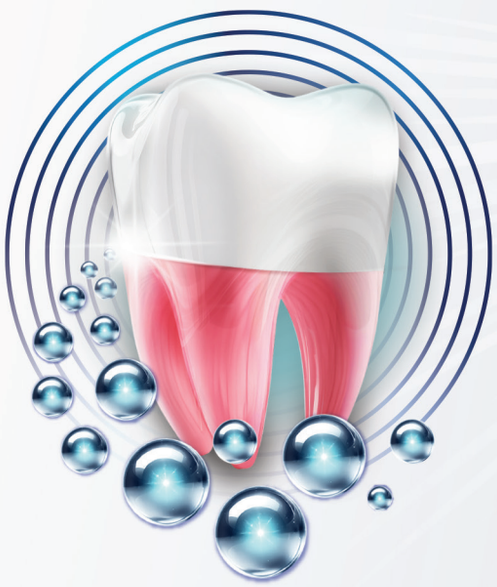
Timp de calitate în bucătărie
MEGA REȚETE, p.18

Legătura dintre hrană și vremea de afară
NUTRIȚIE CU MIHAELA BILIC, p.30

HALEON

parodontax

EXPERTUL ÎN SĂNĂTATEA GINGIILOR



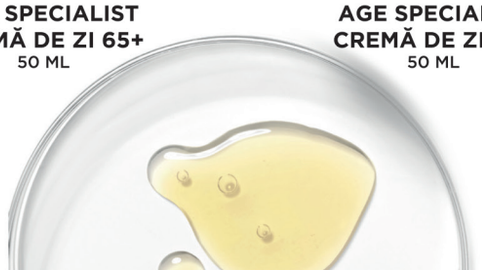
parodontax Intensive Gum Protection este un dispozitiv medical. Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare de pe ambalaj. CE 1639

L'ORÉAL PARIS

AGE SPECIALIST

AGE SPECIALIST CREMĂ DE ZI 65+
50 ML

AGE SPECIALIST CREMĂ DE ZI 55+
50 ML



INVITATĂ
SPECIALĂ

Nutriție cu Mihaela Bilic p.30

YouTube
Scanează și descoperă colecția noastră de rețete video.

Fă-ți cumpărăturile online pe **mega-image.ro** sau prin **aplicația mobilă** Mega Image.

ALEGE LIVRARE PROGRAMATĂ SAU LIVRARE RAPIDĂ, ÎN MAXIMUM 2 ORE.

50 LEI COMANDĂ MINIMĂ

Descoperă catalogul Mega în format digital pe
https://www.mega-image.ro/catalogul-lunii

Bucură-te de toamnă în tihnă

Dacă în septembrie încă simțeai că mai există energie pentru aventură, în octombrie ritmul se schimbă. Și nu în rău. Din contră, parcă începi să te bucuri mai mult de lucrurile simple: de timpul petrecut împreună cu cei dragi, de zilele mai liniștite acasă și de bucătăria în care miroase deja a toamnă, de la toate bunătățile pe care le prepari.

Iar dacă ești în căutare de inspirație culinară, ne-am inspirat din tot ce are toamna mai gustos și mai colorat și ți-am pregătit câteva rețete savuroase.

Într-un weekend în care nu ți-ai plănuit prea multe activități, poți încerca pulpele de rață cu rădăcinoase la cuptor. Vor avea nevoie de ceva timp, dar promitem că așteptarea merită. Pentru zilele în care timpul nu e de partea ta, avem un sandviș „Club" cu cartofi prăjiți, o rețetă numai bună pentru poftele chiar și celor mai tineri. Iar dacă vrei să te bucuri de leguma vedetă a acestei luni, dovleacul, ai pe listă două rețete absolut savuroase: o ruladă ca desert și un curry plin de arome condimentate.

În concluzie, lasă timpul să curgă mai încet și bucură-te în tihnă de gusturile toamnei. Iar dacă ai nevoie de inspirație, ține catalogul aproape și răsfoiește-l ori de câte ori ți se face poftă de ceva bun.

top EMPLOYER Europe 2026 FOR A BETTER WORLD OF WORK

top EMPLOYER România Romania 2026 FOR A BETTER WORLD OF WORK

OFERTĂ VALABILĂ ÎN PERIOADA 01.10-27.10.2026

Prețurile din acest catalog sunt exprimate în lei și includ TVA. Produsele sunt destinate vânzării cu amănuntul și pot fi achiziționate în limita stocului disponibil. Produsele vor fi comercializate în anumite magazine din rețeaua Mega Image, conform politicii interne. Imaginile produselor au caracter demonstrativ și nu constituie obligații contractuale. Informațiile cuprinse în catalog au caracter informativ și se bazează pe cercetări în domeniul alimentar, rapoarte nutriționale și studii realizate de producători; aceste informații nu substituie sfatul medicului sau al altui specialist, nu trebuie considerate sfaturi medicale, legale sau profesionale și trebuie folosite numai pe propria răspundere.

Detalii despre companie și programul magazinelor, pe www.mega-image.ro. Acest catalog publicitar nu se comercializează. Conținutul acestuia este proprietatea Mega Image și nu se acordă drepturi de reproducere pentru fragmente sau conținutul acestuia ca întreg pe niciun canal public (print, online, radio, TV) fără acceptul prealabil al companiei, conform reglementărilor legale – Legea nr. 8/1996 privind dreptul de autor și drepturile conexe.

Mega Image nu își asumă responsabilitatea pentru eventualele erori ori omisiuni tipografice.

Publicație editată de S.C. MEGA IMAGE S.R.L. / Sediu: Bd. Timișoara, nr.26, Centrul comercial Plaza Romania Offices, etaj 2, sector 6, Cod poștal: 061331; Cod de înregistrare în scopuri de TVA: RO 6719278; J40/27872/1994; Capital social: 486.512.630 lei.

Sumar

Octombrie 2026

EDITORIAL
3 Bucură-te de toamnă în tihnă

DE SEZON
5 Legume tandoori cu iaurt
6 Parmigiana cu caşcaval afumat şi dovleac plăcintar
7 „Aripioare" picante de conopidă
9 Lasagna cu ciuperci

INSPIRAȚIE ZI DE ZI
12 Arome noi în rutina ta de dimineață
15 Câte momente dulci încap într-o zi de Halloween?
17 Acasă e locul în care te așteaptă mereu ceva bun

MEGA REȚETE
18 Ruladă cu dovleac
21 Pulpe de rață cu rădăcinoase la cuptor
23 Curry de dovleac cu orez negru și kale
24 Club Sandwich și cartofi prăjiți

MARCĂ PROPRIE
26 YES PLANTS – Același gust delicios, acum, din plante
27 MEGA APETIT – O masă gata, exact când ai nevoie de ea
28 GUSTURI ROMÂNEȘTI – Prospețime din belșugul toamnei

NUTRIȚIE CU MIHAELA BILIC
30 Legătura dintre hrană și vremea de afară

EQUILIBRIUM
31 Ceva bun și pentru acasă, și pentru drum

SIMPLU ȘI GUSTOS
33 Supă de cocos și unt de arahide, cu tăiței de orez și tofu caramelizat
35 Guacamole cu pico de gallo

SĂ NU UITĂM DESERTUL
37 Tartă cu blat de biscuiți, cremă speculoos și pere poșate

MEGA SUSTENABIL
39 Reducem risipa alimentară și transformăm surplusul în sprijin pentru comunități

ÎNGRIJIRE
41 Lasă relaxarea să ți se citească pe față

WINE GALLERY
42 Pentru toate momentele care merg mai bine cu un pahar de vin

FROMAGERIE
45 Pregătește un platou jumătate franțuzesc, jumătate italienesc, însă cu totul savuros!

Legume tandoori cu iaurt

„Tandoor” este cuptorul tradițional de lut din bucătăria indiană, în care mâncarea se gătește la foc foarte iute, cu o notă ușor afumată și margini caramelizate. Aici renunțăm la carne și punem legumele în prim-plan, marinate cu iaurt și condimente tandoori, gătite înăbușit și servite cu orez basmati – un preparat colorat, aromat, potrivit pentru o masă vegetariană consistentă.

TRUC

Presară caju sau migdale tocate peste legume, pentru o notă crocantă.

Ingrediente pentru 4 porții

4 șalote
2 pachete a câte 3 ardei grași (de 3 culori diferite)
30 g ghimbir rădăcină
2 căței de usturoi
1 ardei iute roșu
100 ml ulei de măsline
4 linguri amestec de condimente tandoori (sau garam masala)
250 g orez basmati
1 broccoli
200 g mazăre mange-tout (sau mazăre dulce, cu păstaia comestibilă)
1 kg iaurt natur gras (integral)
½ legătură de coriandru
1 lime
Piper cayenne
Piper și sare

1. Taie în bucăți mari șalotele curățate și ardeii grași curățați de semințe. Procedează la fel cu ghimbirul și căței de usturoi. Curăță ardeiul iute de semințe și toacă-l fin. Călește totul 5 minute la foc iute, într-o oală mare, cu ulei de măsline și condimente tandoori. Acoperă și mai lasă totul 5 minute la foc mic. Adaugă 100 ml apă și continuă gătitul 10 minute la foc mic, cu capacul pus.

2. Fierbe orezul conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

3. Desparte broccoli în buchețele, curăță tulpina de coajă și taie-o bucăți. Pune totul, împreună cu mazărea mange-tout, într-o oală mare cu apă clocotită sărată. Fierbe-le 2 minute, apoi scurge-le și pune-le 2 minute în apă cu gheață.

4. Scurge legumele verzi și adaugă-le în oală. Adaugă iaurtul și potrivește de sare și piper. Lasă totul să fiarbă înăbușit încă 5 minute.

5. Sărează iaurtul rămas și pune-l într-un bol, cu puțin coriandru tocat și piper cayenne. Servește alături de orez, ca garnitură pentru legume. Decorează cu coriandru și felii de lime.

OLYMPUS
Iaurt cu specific grecesc, 2% grăsime, 900 g

RISO SCOTTI
Orez basmati integral, 500 g

-15%

11,30 LEI

22,60 LEI/KG
~~13,29 LEI~~

Parmigiana cu caşcaval afumat şi dovleac plăcintar

Parmigiana e una dintre reţetele clasice ale sudului Italiei – straturi de legume, sos de roşii şi brânzeturi, coapte la cuptor. Aici vinetele lasă loc dovleacului plăcintar, copt până devine moale şi dulceag, alături de caşcaval afumat în loc de mozzarella, pentru o variantă mai neaoşă şi uşoară.

Ingrediente pentru 4 porţii

1 dovleac plăcintar mare
2 linguri ulei de măsline
½ legătură de busuioc
400 g sos de roşii cu ceapă şi usturoi (de ex. de la Gustona)
300 g caşcaval afumat
100 g parmezan
Piper şi sare

1. Încinge cuptorul la 200° C. Taie partea dreaptă (cilindrică) a dovleacului plăcintar nedecojit în felii groase (păstrează partea bombată pentru o supă). Aşază feliile pe o tavă de cuptor tapetată cu hârtie de copt. Unge-le cu ulei de măsline, pe ambele feţe. Presară-le cu piper şi sare după gust, apoi coace-le 20 de minute.

2. Împarte sosul de roşii în 4 vase de cuptor individuale. Adaugă feliile de dovleac, precum şi caşcavalul afumat, tăiat felii groase. Presară parmezan ras şi lasă totul la rumenit 15 minute în cuptor.

3. Adaugă câteva frunze proaspete de busuioc şi serveşte imediat, direct din vasul în care s-a copt, cu pâine.

TRUC

Dacă vrei mai multă autenticitate, înlocuieşte caşcavalul cu mozzarella sau scamorza afumicata (afumată), două tipuri de brânză care se topesc foarte bine la cuptor.

HOCHLAND
Mozzarella, 300 g

DELHAIZE
Parmigiano Reggiano DOP ras, 100 g

15,99 LEI
159,90 LEI/KG

ILIADA
Ulei de măsline extravirgin, 500 ml

-20%
CU CARD CONNECT

40,71 LEI
81,42 LEI/LITRU
~~50,89 LEI~~

Crocante, picante și absolut irezistibile, aceste „aripioare" de conopidă cu sos barbecue redefinesc gustările de legume. O reinterpretare vegană a unei rețete favorite clasice, ce oferă o experiență savuroasă cu zero regrete.

„Aripioare" picante de conopidă

Ingrediente pentru 8 porții
3 linguri rase făină
150 ml lapte de migdale
8 linguri sos barbecue (pentru decor)
2 linguriță paprika
1 lingură ulei de măsline
Pudră de chili
1 conopidă mică
100 g pesmet panko
150 g maioneză vegană
2 cepe verzi
2 fire pătrunjel
2 fire coriandru

1. Folosind telul, amestecă făina cu laptele de migdale, jumătate din sosul barbecue, paprika, uleiul de măsline, sare și chili pudră după gust, până obții un aluat.

2. Desfă conopida în buchețele și trece-le prin aluat, apoi prin pesmetul panko. Una câte una, pune-le pe o tavă de cuptor acoperită cu hârtie de copt. Coace-le timp de 20 de minute în cuptorul încins la 175° C.

3. Unge „aripioarele" de conopidă pe toate părțile cu restul de sos barbecue și dă-le la cuptor pentru încă 20 de minute.

4. Amestecă maioneza, ceapa verde tocată și ierburile mărunțite. Servește acest sos alături de aripioarele de conopidă.

BĂNEASA
Pesmet panko, 180 g
-15%
8,49 LEI
47,17 LEI/KG
~~9,99 LEI~~

BĂNEASA
Făină de grâu albă superioară 000, 2 kg
5,99 LEI
3,00 LEI/KG

FUCHS
Boia dulce, 36 g
-15%
6,54 LEI
181,67 LEI/KG
~~7,69 LEI~~

THE GLENLIVET · THE DEACON · JAMESON · CHIVAS REGAL · Ballantine's

UN PASS PENTRU FIECARE GUST.

THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE 0.7L

THE DEACON 0.7L

JAMESON 0.7L

BALLANTINE'S 1L

CHIVAS REGAL EXTRA 0.7L

WHISKY FESTIVAL

CONSUMĂ PRODUSELE NOASTRE RESPONSABIL.
www.consuma-responsabil.ro

TASSIMO

Tassimo oferă cafea pentru un an

50 DE PREMII X **40 DE PACHETE DE CAFEA DIVERSE SORTIMENTE**

- Perioada campaniei: 17.08-31.10.2026
- Achiziționează orice produs Tassimo în perioada campaniei și înscrie bonul fiscal pe www.tassimo.ro pentru a intra în tragerea la sorți.

Produse participante: toate produsele Tassimo. Înscrierea în campanie implică acceptarea regulamentului acesteia, disponibil gratuit pe www.tassimo.ro. Câștigătorii premiilor se stabilesc prin tragere la sorți, conform regulamentului campaniei. Bonul fiscal trebuie păstrat în original, nedeteriorat. Imaginile premiilor sunt cu titlu de prezentare. Fiecare premiu constă în 40 de pachete de cafea Tassimo (diverse sortimente), având o valoare de 1.589,60 RON (TVA inclus). Valoarea totală estimativă a premiilor acordate în cadrul campaniei (50 de premii x 40 de pachete de cafea Tassimo/premiu) este de 79.480,00 RON (TVA inclus).

BOSCH

Lasagna cu ciuperci

Ingrediente pentru 4 porții

250 g ciuperci de pădure (sau champignon albe, sau un mix)
3 linguri ulei de măsline
1 ceapă
1 tulpină de țelină (apio)
1 morcov
2 căței de usturoi
1 lingură pastă de tomate dublu concentrată
150 ml vin roșu
200 ml supă-bază de legume
3 crenguțe de cimbru
60 g unt
60 g făină
1 litru lapte integral
80 g parmezan ras
Nucșoară măcinată
8 foi de lasagna
300 g mozzarella rasă (pentru pizza)
Piper și sare

1. Toacă ciupercile (curățate) cu robotul de bucătărie (sau fin, de mână). Călește-le 10 minute într-o tigaie adâncă cu ulei de măsline, până se evaporă apa lăsată de ele.

2. Între timp, taie ceapa, țelina și morcovul cubulețe foarte fine (acest tip de tăietură se numește „brunoise"). Adaugă-le în tigaie când ciupercile sunt bine rumenite, împreună cu căței de usturoi presați sau rași. Adaugă piper și sare după gust, și călește totul 5 minute. Adaugă pasta de tomate și lasă câteva minute, fără să se ardă. Stinge cu vinul roșu și lasă să scadă puțin. Adaugă apoi 200 ml supă și frunzulițele de cimbru. Lasă să fiarbă înăbușit 20 de minute, până obții o consistență groasă.

3. Încinge cuptorul la 200° C. Prepară sosul béchamel: topește untul la foc mic, într-o cratiță, apoi presară făina peste el. Amestecă 3 minute, apoi toarnă treptat laptele, amestecând continuu, până când sosul se îngroașă. Adaugă jumătate din parmezanul ras și condimentează generos cu sare, piper și nucșoară.

4. Întinde un polonic de sos béchamel pe fundul unui vas de cuptor, acoperă cu 2 foi de lasagna, apoi adaugă un polonic mare de ragù de ciuperci. Repetă operația până folosești toate ingredientele, adăugând jumătate din mozzarella rasă la mijlocul asamblajului. Presară deasupra restul de mozzarella și parmezan. Coace 20 de minute în cuptor. Servește fierbinte.

Ciupercile sunt vedeta acestei rețete, într-un ragù (sos gătit lent, înăbușit, în italiană) bogat, aromat cu cimbru și un strop de vin roșu. Alege un mix de ciuperci de pădure, fiind sezonul lor, sau mergi la sigur cu clasicele champignon albe.

KAMIS
Nucșoară măcinată, 15 g
-15%
7,56 LEI
504,00 LEI/KG
~~8,89 LEI~~

SULTAN
Pastă de tomate, concentrație 24%, 70 g
-15%
3,29 LEI
47,00 LEI/KG
~~3,87 LEI~~

HOCHLAND
Mozzarella rasă, 150 g
-10%
11,60 LEI
77,33 LEI/KG
~~12,89 LEI~~

PANZANI
Lasagna, 500 g
9,99 LEI
19,98 LEI/KG

ZUZU
Lapte pentru consum, 3,5% grăsime, 1,8 litri
15,99 LEI
8,88 LEI/LITRU

MEGA IMAGE

royalvkb

GĂTEȘTE CU PASIUNE!

Taie cu precizie.

PÂNĂ LA **80%** REDUCERE

Descoperă noua colecție **Royal VKB** de cuțite și produse de bucătărie.
Cu design modern, mâner ergonomic și lame din oțel inoxidabil, cuțitele **Royal VKB** sunt perfecte pentru orice preparat. De la tocător și formă pentru tartă, până la vas pentru cuptor și foarfecă de bucătărie, colecția îți oferă tot ce ai nevoie în bucătărie.

Scanează **cardul Connect** și ai până la **80% reducere** la noua colecție cu prețuri pornind de la **15,99 lei.**

Imagini cu titlu de prezentare

Design modern și elegant

Mâner ergonomic

Lamă din oțel inoxidabil

Ușor de curățat

Cuțit pentru curățat

15,99 Lei

Preț întreg: ~~79,93 LEI~~

Cuțit Santoku

29,99 Lei

Preț întreg: ~~149,94 LEI~~

Cuțitul bucătarului

29,99 Lei

Preț întreg: ~~149,94 LEI~~

Cuțit pentru feliat

30,99 Lei

Preț întreg: ~~147,59 LEI~~

Cuțit pentru pâine

30,99 Lei

Preț întreg: ~~147,59 LEI~~

Set cuțite friptură

42,99 Lei

Preț întreg: ~~195,39 LEI~~

Tocător din lemn

26,99 Lei

Preț întreg: ~~103,79 LEI~~

Foarfecă bucătărie

17,99 Lei

Preț întreg: ~~69,18 LEI~~

Formă pentru tartă

17,99 Lei

Preț întreg: ~~69,19 LEI~~

Vas pentru cuptor

26,99 Lei

Preț întreg: ~~103,79 LEI~~

Campanie valabilă în perioada **08.10.2026 - 10.02.2027**,
în limita stocului disponibil, conform regulamentului.

Arome noi în rutina ta de dimineață

Chiar dacă face parte din rutina fiecărei dimineți, cafeaua nu e niciodată plictisitoare, mai ales când încerci arome noi sau experimentezi metode de preparare diferite. Cu ofertele de la Mega Image ai și mai multe motive să aduci ceva nou în rutina ta din fiecare dimineață.

PERLA
Cafea măcinată, diverse sortimente, 250 g

24,59 LEI

98,36 LEI/KG

TCHIBO
Cafea prăjită și măcinată Privat Kaffee African Blue, 250 g

37,59 LEI

150,36 LEI/KG

PERLA
Capsule de cafea Espresso Calssic, compatibile Nespresso, 20 bucăți

19,49 LEI

LAVAZZA
Cafea boabe Qualità Oro, 500 g

89,99 LEI

179,98 LEI/KG

PERLA
Cafea boabe Columbia, 500 g

51,99 LEI

103,98 LEI/KG

PERLA
Capsule de cafea Intenso, compatibile Nespresso, 20 bucăți

24,49 LEI

DAVIDOFF
Cafea boabe diverse sortimente, 500 g

74,90 LEI

149,80 LEI/KG

LAVAZZA
Cafea boabe Crema e Gusto, 1 kg

119,90 LEI

Savurează momentul tău de liniște

Încălzește-ți sufletul cu o cană de ceai fierbinte și aromată. Fiecare sortiment de ceai de la Mega Image poate fi un moment de relaxare diferit și binemeritat. Aici îți prezentăm doar o mică selecție – te așteptăm în magazine să descoperi oferta noastră infinit mai mare.

FARES SIMȚIRE
Ceai de salcâm cu ginseng, 20 x 2 g

33,09 LEI
827,25 LEI/KG

FARES
Ceai cu fructele Carpaților, 20 x 2 g

6,09 LEI
152,25 LEI/KG

Sfaturi pentru un ceai perfect

- Nu turna apă clocotită peste ceaiul verde. Lasă apa fiartă să se răcească câteva minute, altfel ceaiul devine amar.
- Acoperă cana cât timp se infuzează ceaiul de plante. Uleiurile aromatice rămân în ceașcă, nu se evaporă.
- Nu stoarce plicul la final. Eliberezi taninurile care dau gustul astringent.

Ceai verde	75-80° C	2-3 minute
Ceai negru	95° C	3-5 minute
Ceai de plante și fructe	100° c	5-8 minute

FARES ARMONIE
Ceai de nalbă cu mandarine, 20 x 2 g

26,49 LEI
662,25 LEI/KG

TWININGS
Ceai verde, 25 x 2 g

22,39 LEI
447,80 LEI/KG

KINDER SURPRISE
20G X 3

KINDER SURPRISE
20G X 3

KINDER SURPRISE
20G

KINDER SURPRISE
20G

KINDER SURPRISE
100G

KINDER SURPRISE
20G

Milka

MARELE PREMIU:
RĂSFĂȚ ÎN FIECARE MUȘCĂTURĂ

SCANEAZĂ

Cumpără Milka de minimum 10 Ron > **Scanează** > **Poți câștiga**

Campania se desfășoară în perioada 21.09 – 31.10.2026. Detaliile și regulamentul campaniei sunt disponibile gratuit pe castigapremii.milka.ro/.
Valoarea totală estimativă a premiilor (TVA inclus): 163 141 lei. Imaginile sunt cu titlu de prezentare.

CÂTE MOMENTE DULCI ÎNCAP ÎNTR-O ZI DE HALLOWEEN?

Indiferent că-ți place sau nu să sărbătorești Halloweenul, pentru cei mici este o ocazie să-i surprinzi cu ceva bun. Așa că nu uita să pui în coș și câteva dulciuri înfiorător de savuroase atunci când vii la cumpărături, ca să aveți parte de un moment dulce împreună.

MASCĂ LATEX HALLOWEEN
Diverse modele

CORDELUȚĂ FUNNY HALLOWEEN

SET FUSTIȚĂ ȘI URECHI FETIȚE
Diverse modele

PĂLĂRIE VRĂJITOARE HALLOWEEN
Diverse modele

SACOȘĂ TEXTILĂ TRICK OR TREAT
Diverse modele

STICKERE HALLOWEEN
Diverse modele

AMOS
Jeleuri gumate zombi, 65 g
7,49 LEI

COSTUM DRACULA PENTRU COPII ȘI ADULȚI

FINI
Bomboane cu aromă măr verde, 25 g
5,49 LEI

KINDER
Figurină de ciocolată Halloween, 35 g
5,59 LEI

BEEP
Acadea Halloween, 10 g
11,90 LEI

FINI
Mix bomboane Halloween, 92 g
19,90 LEI

FINI
Bomboane Halloween dovleac, 179 g
44,90 LEI

HARIBO
Mini jeleuri Halloween, 250 g
22,88 LEI

POȚI CÂȘTIGA cu Philly

1x

VACANȚĂ ÎN DOI, ÎN ASIA

50x VOUCHER

Glovo

200 LEI

CUMPERI
Philadelphia de minimum 25 lei

ÎNSCRII BONUL
pe https://poftadepremii.ro/philadelphia
sau pe WhatsApp la 0732 632 849

PRIMEȘTI CODUL
și intri în tragerea la sorți

DAI LEAPȘA
trimiți codul unui prieten

DUBLAȚI-VĂ ȘANSELE!
Prietenul înscrie codul tău cu bonul lui, dublând astfel șansele la toate premiile.

* Promoție valabilă în perioada 1.09.2026 - 8.11.2026. Regulament disponibil gratuit pe https://poftadepremii.ro/philadelphia

Edenia

Descoperă gusturile autentice și rețetele savuroase.

ȘTIU CE MĂNÂNC!

Acasă e locul în care te așteaptă mereu ceva bun

Sunt câteva produse pe care, dacă le ai mereu în cămară sau în frigider, te scapă de grija cumpărăturilor din impuls, îți potolesc foamea și îți satisfac pofta de ceva bun, cât ai clipi. Un pate delicios și hrănitor, o brânză tartinabilă super cremoasă sau o conservă de fructe pentru un boost de energie sunt doar câteva idei bune de avut mereu la îndemână. Tot ce mai trebuie e să-ți amintești să iei o pâine proaspătă în drum spre casă... de la Mega, bineînțeles.

DOLE
Compot de ananas, 567 g
-25%
16,79 LEI
29,61 LEI/KG
~~22,39 LEI~~

LA COLLINE
Brânză de capră cremă tartinabilă, 180 g
-15%
CU CARD CONNECT
19,46 LEI
108,11 LEI/KG
~~22,89 LEI~~

ANTREFRIG
Pate de porc, diverse sortimente, 100 g
-15%
3,82 LEI
38,20 LEI/KG
~~4,49 LEI~~

ANTREFRIG
Pateu de ficat de porc fără E-uri, 200 g
-15%
6,88 LEI
34,40 LEI/KG
~~8,09 LEI~~

ANTREFRIG
Junior pate de porc cu unt, 100 g
-15%
5,18 LEI
51,80 LEI/KG
~~6,09 LEI~~

Timp de calitate în bucătărie

Toamna, timpul petrecut în bucătărie nu mai pare deloc timp pierdut. Din contră, în octombrie, bucătăria ta poate aduna toată familia și cei mai buni prieteni în jurul unor preparate pline de gust, culoare și iubire. Așa că profită de aroma dovleacului copt, de rădăcinoasele pline de gust și vitamine și pregătește cu drag mese savuroase pentru cei dragi.

Gătește această plăcintă delicioasă de toamnă și lasă parfumul dulce de dovleac copt să-ți inunde bucătăria.

Ruladă cu dovleac

Ingrediente pentru 4 porții

Pentru aluat
250 g făină
50 g zahăr
120 g lapte
2 g drojdie
1 ou
80 g unt

Pentru umplutură
1 kg dovleac plăcintar curățat (600 g ras + 400 g cuburi)
100 g unt
200 g zahăr
5 g scorțișoară
150 g miez de nucă
100 g stafide

Pentru decor
Sirop de zahăr (50 g zahăr + 30 g apă)
100 g semințe de dovleac

Altele
1 ou bătut, pentru uns rulada

1. **Aluatul.** Încălzește laptele, ia-l de pe foc, apoi adaugă drojdia și amestecă până se dizolvă. Pune făina și zahărul în bolul unui mixer de bucătărie. Adaugă laptele împreună cu oul peste făină și mixează până obții un aluat. La final, adaugă untul la temperatura camerei și mai mixează până se încorporează. (Dacă nu ai un mixer cu bol, poți prepara aluatul amestecând cu mâna.)

2. Pune aluatul într-o folie de plastic și lasă-l la frigider pentru 30 de minute.

3. **Umplutura.** Într-o tigaie la foc mediu, pune untul, dovleacul ras și zahărul. Călește dovleacul cam 20 de minute, apoi adaugă scorțișoara, restul de dovleac cuburi și lasă compoziția la răcit. După ce s-a răcit, adaugă nuca și stafidele.

4. **Montajul.** Întinde aluatul într-o foaie foarte subțire. Întinde compoziția pe toată suprafața foii și rulează. Așază rulada pe o tavă tapetată cu hârtie de copt.

5. **Decorul.** Între timp, prepară siropul amestecând pe foc zahărul cu apa, până se dizolvă zahărul. Toarnă siropul peste semințele de dovleac.

6. Unge rulada cu ou, apoi toarnă deasupra siropul cu semințele de dovleac.

7. **Coacerea.** Dă rulada la cuptorul încins la 180° C timp de 40 de minute.

PASSIFLORA
Zahăr pur din nucă de cocos, 300 g
-15%
13,59 LEI
45,30 LEI/KG
~~15,99 LEI~~

EMMA
Stafide aurii, 200 g
10,99 LEI
54,95 LEI/KG

LURPAK
Unt nesărat, 82% grăsime, 200 g
13,99 LEI
69,95 LEI/KG

KAMIS
Scorțișoară măcinată, 39 g

10,09 LEI
258,72 LEI/KG

Scanează codul QR alăturat și vezi pe YouTube cum se prepară această rețetă.

Scanează codul QR alăturat și vezi pe YouTube cum se prepară această rețetă.

Pulpe de rață cu rădăcinoase la cuptor

Ingrediente pentru 4 porții
8 pulpe de rață
40 ml ulei floarea-soarelui
1 linguriță piper boabe
5 crenguțe cimbru verde
5-6 foi de dafin
4 steluțe de anason
3 linguriițe sare grunjoasă
400 g țelină rădăcină, tăiată cuburi mari
600 g cartofi tăiați felii
5 cepe roșii tăiate în sferturi
2 tije țelină apio tăiate cubulețe
3 bucăți rădăcină de pătrunjel, tăiate în sferturi
2 legături pătrunjel tocate grunjos

1. Mai întâi pornește cuptorul la 160° C.

2. Într-o tavă de cuptor, pune pulpele de rață împreună cu uleiul de floarea-soarelui, piperul boabe, cimbrul verde, foile de dafin, anasonul și sarea. Acoperă ingredientele cu hârtie de copt, iar tava acoper-o cu folie de aluminiu. Pune tava în cuptorul preîncălzit și las-o timp de 3 ore.

3. După cele 3 ore, scoate folia de aluminiu și hârtia de copt, adaugă toate legumele și bagă tava din nou la cuptor, la aceeași temperatură, timp de încă 50 de minute, până când legumele se înmoaie și se rumenesc frumos.

4. Scoate tava din cuptor și presară pătrunjel proaspăt tocat deasupra.

TRUC

Ca să verifici dacă pulpele de rață sunt gata, alege o pulpă și trage ușor de os. Dacă osul se desprinde ușor, înseamnă că s-au gătit. Poți face acest test cam după 2,5 ore din cele 3 de stat la cuptor.

O masă gătită molcom, la cuptor, care aduce împreună gustul legumelor bogate de toamnă și frăgezimea cărnii de rață preparată ca la carte.

GALEO
Cimbru, 10 g
-15%
1,99 LEI
199,00 LEI/KG
~~2,34 LEI~~

GALEO
Foi de dafin, 4 g
-15%
1,95 LEI
487,50 LEI/KG
~~2,29 LEI~~

GALEO
Piper negru boabe, 17 g
-15%
2,69 LEI
158,24 LEI/KG
~~3,17 LEI~~

FOOD & GLORY
Pulpe de rață gătite lent, 425 g
-15%
31,44 LEI
73,98 LEI/KG
~~36,99 LEI~~

SPORNIC
Ulei de floarea-soarelui Clasic, 2 litri
15,99 LEI
8,00 LEI/LITRU

Această tocăniță de inspirație thailandeză, combină dulceața dovleacului plăcintar de sezon cu aromele picante ale amestecului de condimente pentru curry. Orezul negru adaugă nu doar o textură unică, dar și un contrast superb de culoare, în timp ce frunzele coapte de kale aduc un plus de textură crocantă.

Curry de dovleac cu orez negru și kale

Ingrediente pentru 4 porții

80 ml ulei floarea-soarelui (4 linguri)
2 cepe tăiate mărunt
2 căței de usturoi, tocați mărunt
1 tijă apio, tocată mărunt
2 morcovi tăiați cubulețe
1 kg dovleac plăcintar, decojit și tăiat cuburi (păstrează cojile)
1 lingură ghimbir rădăcină, tocată mărunt
1 linguriță turmeric
1 linguriță pastă de curry
200 ml supă-bază de legume (sau de pui)
150 ml lapte de cocos din conservă
Zeama de la 1 lime
160 g orez negru
2 frunze kale

1. Pune la călit într-o oală cu 2 linguri ulei, ceapa, usturoiul, apio și morcovul, pentru 5-10 minute. Adaugă cubulețele de dovleac, ghimbirul tocat, turmericul și pasta de curry.

2. Gătește 5 minute la foc mediu, apoi adaugă supa și lasă compoziția să fiarbă aproximativ 10 minute. Adaugă laptele de cocos, zeama de lime și mai lasă să fiarbă 5-7 minute la foc mediu, până când conținutul din oală capătă consistența unei tocănițe. Condimentează cu sare și piper după gust.

3. Pune la fiert orezul în apa cu sare și gătește-l conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

4. Cojile de la dovleac cu frunzele de kale pune-le într-o tavă cu hârtie de copt, condimentează-le cu sare și 2 linguri ulei, apoi bagă tava la cuptorul încins la 180° C pentru 15-20 de minute.

5. Servește curry-ul de dovleac cu orezul negru, frunze crocante de kale și coji coapte de dovleac.

Scanează codul QR alăturat și vezi pe YouTube cum se prepară această rețetă.

KAMIS
Curcuma măcinată (turmeric), 20 g
-15%
4,16 LEI
208,00 LEI/KG
~~4,89 LEI~~

RISO SCOTTI
Orez negru Venere, 2 x 125 g
-15%
8,79 LEI
35,16 LEI/KG
~~10,34 LEI~~

Club Sandwich și cartofi prăjiți

Surprinde-ți prietenii cu o rețetă clasică de Club Sandwich de curcan și cartofi prăjiți. Serviți alături de o bere artizanală și simțiți-vă ca în barul vostru preferat.

Ingrediente pentru 4 porții
12 felii pâine toast
50 g unt 82% grăsime
12 felii bacon
120 g maioneză
300 g caşcaval feliat
300 g șuncă de curcan feliată
8 felii roșii
100 g muștar
4 ouă, prăjite ochiuri
50 g spanac baby
Pentru cartofii prăjiți
1 kg cartofi, tăiați bastonașe
600 g ulei floarea soarelui

1. Prăjește feliile de toast într-o tigaie cu unt.

2. Pune feliile de bacon într-o tavă întinsă și dă-le la cuptorul preîncălzit la 180° C până se rumenesc uniform.

3. Pe 4 felii de toast prăjit întinde uniform maioneza, apoi așază feliile de caşcaval și de șuncă de curcan.

4. Așază deasupra feliile de roșii, câte 2 pe sandwich.

5. Pe alte 4 felii de toast prăjit întinde uniform muștarul.

6. Așază mai departe feliile de bacon coapte, ouăle prăjite și spanacul baby.

7. Suprapune câte două felii de toast cu ingrediente, iar deasupra pune ultimele felii de toast prăjit, unse cu puțină maioneză pe partea care acoperă spanacul.

8. Prăjește cartofii în baie de ulei până devin aurii și condimentează-i cu sare și piper după gust.

TRUC

Poți înlocui șunca de curcan cu piept proaspăt de curcan, pe care îl tai felii subțiri, îl condimentezi, apoi îl rumenești în tigaie clasică sau tigaie grill.

Scanează codul QR alăturat și vezi pe YouTube cum se prepară această rețetă.

HOCHLAND
Caşcaval clasic feliat, 280 g
-10%
CU CARD CONNECT
18,60 LEI
66,43 LEI/KG
~~20,67 LEI~~

HELLMANN'S
Sos de maioneză vegan, 330 g
-15%
CU CARD CONNECT
16,29 LEI
49,36 LEI/KG
~~19,17 LEI~~

HEINZ
Muștar clasic, 220 ml
-15%
10,36 LEI
47,09 LEI/LITRU
~~12,19 LEI~~

MEGA
Bacon afumat, feliat, 200 g
14,49 LEI
72,45 LEI/KG

DOMENIILE
SÂMBUREȘTI

Viță franțuzească suflet românesc

NOU
MARCĂ PROPRIE

ACELAȘI GUST DELICIOS, ACUM, DIN PLANTE

Descoperă gustul pe care îl iubești, cu noua gamă YesPlants!

Yes plants transformă produsele preferate de zi cu zi în alternative delicioase pe bază de plante, de la preparate vegetale tip iaurturi cremoase și deserturi, până la alternative pe bază de plante pentru șnițele crocante și alte preparate savuroase.

100% VEGAN

100% DIN PLANTE, PENTRU ORICE MOMENT
Fără ingrediente de origine animală, pentru dejun, gustări și pentru preparate gătite acasă.

GUST FAMILIAR, PENTRU ORICE POFTĂ
Alternative pe bază de plante pentru produsele pe care le iubești.

YES PLANTS
Preparat vegetal fermentat cu soia, 500 g
7,49 LEI
14,98 LEI/KG

YES PLANTS
Preparat vegetal fermentat cu nucă de cocos, 500 g
9,99 LEI
19,98 LEI/KG

YES PLANTS
Desert vegetal cu afine, 100 g
8,99 LEI
89,90 LEI/KG

YES PLANTS
Desert vegetal cu cafea, 95 g
7,99 LEI
84,11 LEI/KG

MEGA APETIT

O masă gata, exact când ai nevoie de ea.

Zilele pline nu lasă loc de gătit, dar tot meriți o masă bună, făcută cu grijă. Deschizi, servești, te bucuri.

Șnițel din piept de pui
210g

Pârjoale
200g

Salată orientală
250g

Salată humus
250g

Pilaf sârbesc
250g

Iahnie de fasole
300g

Prospețime din belșugul toamnei

Luna octombrie, la Mega Image, înseamnă savoare și bogăție pe rafturile cu fructe și legume Gusturi românești de la gospodari. Vino să faci piața la Mega și să te bucuri din plin de belșugul toamnei.

LEGUME PROASPETE ȘI GUSTOASE

Varză, ardei, castraveți, conopidă, țelină, praz, gogonele, morcovi, gogoșari, verdețuri și multe alte legume românești, de sezon, sunt gata să dea gust mâncărurilor tale preferate.

FRUCTE DULCI ȘI ZEMOASE

Prune și mai multe soiuri de mere și pere, toate cultivate la fel ca legumele, de gospodari români parteneri în programul nostru, te așteaptă în lădițele din Mega Image să-ți îndulcească ziua și să-ți ofere surplusul de vitamine și minerale sănătoase.

CULTURI PRIETENOASE CU MEDIUL

TESTĂM SOLUL, APA ȘI PRODUSELE

+2.300 DE BULETINE DE ANALIZE +140 DE CERTIFICĂRI GLOBAL GAP ȘI AUDITURI

350+ DE GOSPODARI ROMÂNI FAC PARTE DIN PROGRAM

Gusturi românești de la gospodari

Cunoaște-i pe gospodarii **Gusturi românești!**

El e **Dragoș Croitoru**, din Glodeanu Sărat, județul Buzău, unul dintre cei peste 350 de gospodari români adevărați, care cultivă legume și fructe pentru Mega Image, în cadrul programului nostru, Gusturi românești de la gospodari.

E ANOTIMPUL BUNĂTĂȚILOR LA BORCAN!

Mega Image vine cu prospețimea... ...tu o pui la borcan, pentru la iarnă!

Iată doar câteva idei de conserve pentru o iarnă cu cămara plină:

- → **Zacuscă de vinete** – vinete și ardei copți, ceapă călită, pastă de tomate, ulei, la foc mic vreo oră, apoi la borcane sterilizate.
- → **Ardei copți, în ulei** – ardei kapia copți, curățați de pieliță, puși în ulei cu puțin oțet și usturoi.
- → **Murături asortate** – castraveți, gogonele, ardei gras, conopidă, morcovi, la saramură clasică de iarnă, cu mărar și frunze de vișin sau hrean.
- → **Bulion de casă** – roșii fierte, pasate, reduse la foc mic, sărate, la borcane sau sticle.
- → **Gem de prune** – prune coapte, tăiate și puse la fiert cu zahăr, la foc mic, amestecând des până se leagă, apoi la borcane sterilizate.

LEGĂTURA DINTRE HRANĂ ȘI VREMEA DE AFARĂ

Mihaela Bilic
medic nutriționist

Odată cu schimbarea anotimpului se schimbă și apetitul. Frigul ne îndeamnă să mâncăm alimente hrănitoare. Gata cu verdețurile! Ne e poftă de carne și grăsime, de preparate consistente și, dacă se poate, fierbinți. Și, uite așa..., mâncarea ne poate ajuta să ne simțim bine, în ciuda vremii de afară. I se spune „comfort food", dar știți ce înseamnă?

Ce condiții trebuie să îndeplinească un „comfort food"?

Trebuie să fie un produs care să ne ducă cu gândul la copilărie și, nu în ultimul rând, să fie cremos. Consistența cremoasă face bine la creier, independent de conținutul de calorii și de nutrienți – cu cât mai bogat în zahăr sau în grăsime, cu atât mai bine! Cât despre legătura cu trecutul, mâncarea ne poate reconecta cu acele perioade din viața noastră în care ne era cald și bine, când eram hrăniți, iubiți, îngrijiți.

Piureul de cartofi – preferatul oricui

Fiecare trebuie să-și definească propriul „comfort food". Pentru mine, piureul de cartofi cu unt face minuni. Există o carte care se numește „Supă de pui pentru suflet". Dacă supa de pui ne hrănește sufletul, cred că piureul de cartofi ne bucură întreaga ființă, ne alină și ne răsfață. Pe lângă textura lui cremoasă, are amidon (glucoză), care liniștește creierul, și unt, care satisface papilele gustative. Spre deosebire de alte produse făinoase, cartoful nu are gluten și este dietetic – un cartof are calorii cât o felie de pâine. Chiar și preparat cu unt, tot un produs dietetic rămâne, ba chiar are un indice glicemic mai mic.

Piureul de cartofi nu este doar hrănitor, este un preparat aparte, o cremă fină ce ne răsfață simțurile. Când ești bolnav sau convalescent, primești piure de cartofi. Când ești bebeluș, tot piure de cartofi primești. Poate pentru că este ușor de digerat, nu dă alergii și e pe placul tuturor. Fie că e garnitură sau fel de mâncare de sine stătător, piureul de cartofi este „vedeta" sezonului de iarnă, cel mai cremos, gustos și delicat preparat care poate fi obținut din banalul cartof. Și dacă vreți să fie mai sofisticat, poate fi „personalizat" în funcție de imaginația și preferințele fiecăruia, cu trufe, cu praz, cu țelină sau cartofi dulci, pentru culoare.

Supă cremă – și pentru moral, și pentru siluetă

Odată cu toamna, ne vine pofta de o ciorbă sau o supă caldă. Supa de pui cu tăiței de casă sau cu găluște este un adevărat medicament. Iar supa cremă din toate legumele din piață este un pansament pentru suflet. Ce relație avem între supă/ciorbă și siluetă? Una foarte bună, având în vedere că supa/ciorba ne umple stomacul cu apă. Umflă burta, dar nu îngrașă!

Există diferențe între ciorbă și supă?

Ciorba este un amestec de legume, făinoase și carne, diluat în multă apă. Dacă e acrită se numește ciorbă, dacă e dulce îi spunem supă. Ingredientele sunt vizibile, zeama este clară iar grăsimea nu poate fi ascunsă, se ridică la suprafață. Uleiul nu se amestecă cu apa, deci ciorba poate fi degresată foarte ușor și când e caldă, fie după ce s-a răcit.

Nu e periculos să punem în ciorbă cartofi, paste făinoase sau orez. Când cantitatea nu depășește 2 linguri per porție, silueta nu este în pericol. Nici dacă e vorba de ciorbă dreasă cu smântână nu e grav – o lingură de smântână are mai puține calorii decât o lingură de ulei.

Supa-cremă este, în principiu, o ciorbă de legume trecută prin blender. Poate să conțină și carne, însă consistența ei cremoasă este dată de cartofi, rădăcinoase sau leguminoase. Ca să fie mai groasă și pentru un plus de gust, unele rețete conțin făină, unt sau smântână... iar asta poate să fie o capcană pentru siluetă!

Una peste alta, variantele se compensează: ciorba conține grăsime din carne, în schimb supa cremă are mai mult cartof sau smântână. Ca și valoare energetică, socotiți 150 cal pentru un castron de ciorbă/supă, echivalent cu o jumătate de porție de felul doi. Și culmea e că ține stomacul plin de două ori mai mult timp!

Ciorba este prietena siluetei și poate fi consumată de cei care țin dietă ca fel unic, la masa de prânz sau la cină... e dietetică, echilibrată și foarte românească. **Supa cremă, în schimb, ne ține și hrăniți și fericiți.** Ați încercat vreodată ciorba de fasole cu afumătură, transformată în varianta de supă cremă? Sau o supă cremă de mazăre, cu bucățele de brânză de capră? Dar supă cremă de morcov, cu ghimbir și ardei copt? Recunoașteți că doar citind aceste rânduri, deja vă simțiți mai bine!

Toate legumele pe care nu știm să le gătim și nu le includem frecvent în meniu devin delicioase când sunt transformate în supă cremă: supă cremă de conopidă cu brânză cu mucegai albastru, supă cremă de praz, supă cremă de ciuperci, supă cremă de dovlecei cu mărar și smântână... aș putea continua la infinit!

Nutriționiștii din toată lumea au recunoscut la unison că de la supă încoace nu s-a inventat nimic mai echilibrat în materie de nutriție. În Franța, masa de seară se mai numește „souper", de la obiceiul de a mânca la cină o simplă supă. Tot supa, ca fel unic de mâncare, era servită și în primele restaurante apărute la Paris, fiind considerată produsul ideal pentru restaurarea puterii de muncă. Exact cum vă spuneam, hrăniți și fericiți!

EQUILIBRIUM
HEALTH & WELLNESS

Descoperă zona Equilibrium în următoarele magazine Mega Image:
• **București și Ilfov:** Ion Mihalache, Piața Vitan, Plaza România, Piața Gemeni, Piața Sudului, Barbu Văcărescu, Băneasa, Magheru, Cobălcescu, Pipera, Jolie Ville, Corbeanca 2, Bragadiru, Agârbiceanu;
• **Timișoara:** Dumbrăvița, Circumvalațiunii;
• **Sibiu:** Șelimbăr, Gușteriței;
• **Constanța:** Tomis, Tomis Mall; • **Ploiești.**
Sau comandă online, pe

mega-image.ro

Ceva bun și pentru acasă, și pentru drum

Când ajungi la zona Equilibrium, coșul de cumpărături se împarte în două: ceva bun de avut mereu în geantă și ceva delicios și sănătos de avut tot timpul în dulapul cu bunătăți din bucătărie. Pentru că aici găsești atât de multe produse pe care te poți baza, încât rezolvi totul dintr-un singur drum la Mega. În plus, îți garantăm că îți vei face un obicei să revii la cumpărături de fiecare dată cu aceeași poftă.

SLY
Napolitană cu cremă de cacao, fără zahăr, 20 g
1,69 LEI
84,50 LEI/KG

SWEET&SAFE
Ciocolată cu lapte fără zahăr adăugat, îndulcită cu Stevia, 25 g
4,39 LEI
175,60 LEI/KG

NUTRAMINO
Baton proteic cu aromă Chocolate & Brownie, 55 g
14,49 LEI
263,45 LEI/KG

SANO VITA
Soia felii vegetale, 100 g
7,69 LEI
76,90 LEI/KG

SOLARIS
Semințe de chia, 125 g
17,99 LEI
143,92 LEI/KG

RISO SCOTTI
Risovital chips legume, 60 g
4,99 LEI
83,17 LEI/KG

SANO VITA, FORTIN
Fulgi fini de ovăz, 500 g
10,59 LEI
21,18 LEI/KG

GULLON
Biscuiți sandwich cu cremă cu aromă de ciocolată, fără zahăr adăugat, 250 g
17,59 LEI
70,36 LEI/KG

Barilla. Ca în familie.

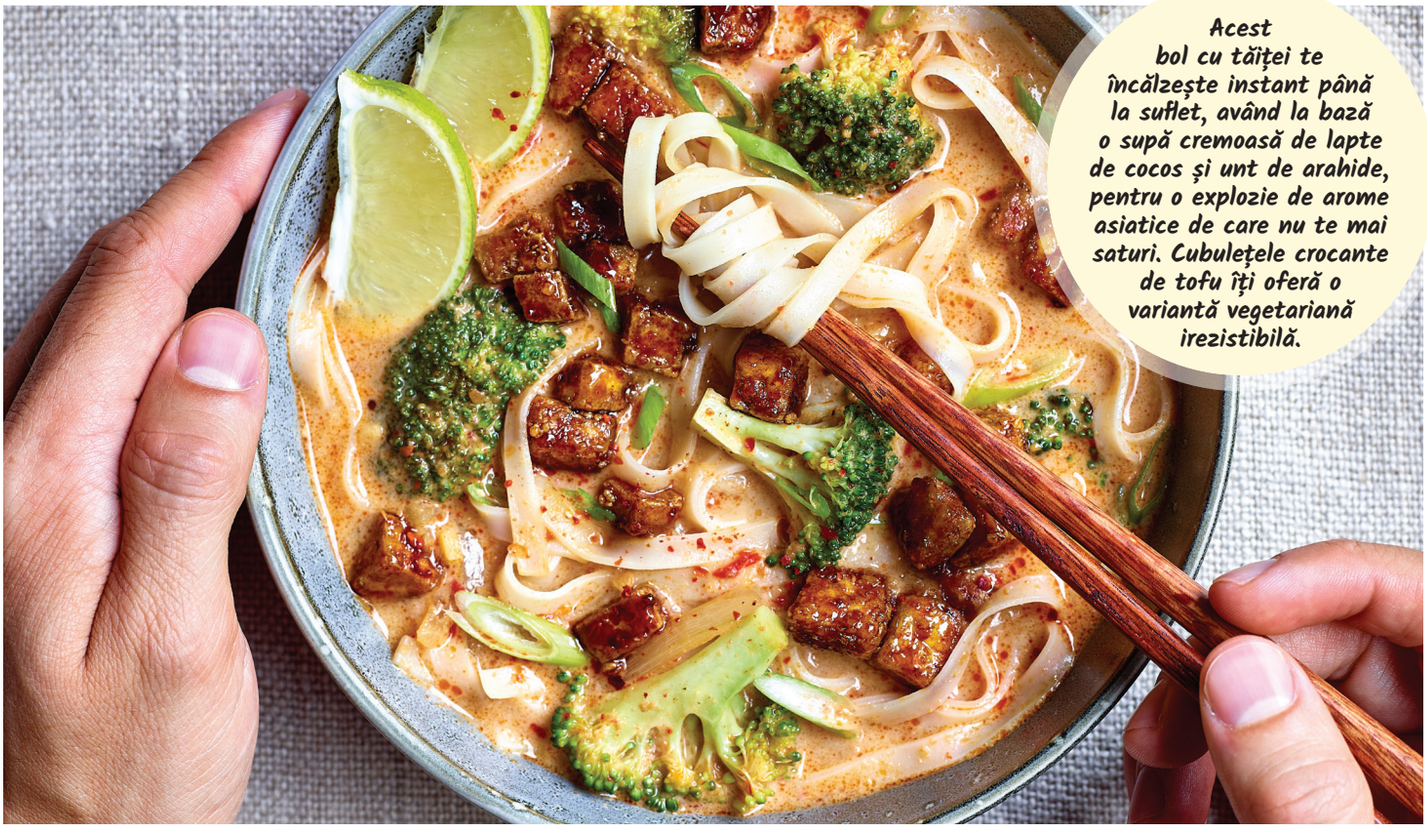
Partener oficial al pastelor campionatului de F1®

PENNE RIGATE No. 73
500g

SOS ROȘU
BASILICO
400g

SPAGETTI No. 5
500g

SOS ROȘU
BOLOGNESE
400g



Acest bol cu tăiței te încălzește instant până la suflet, având la bază o supă cremoasă de lapte de cocos și unt de arahide, pentru o explozie de arome asiatice de care nu te mai saturi. Cubulețele crocante de tofu îți oferă o variantă vegetariană irezistibilă.

Supă de cocos și unt de arahide, cu tăiței de orez și tofu caramelizat

Ingrediente pentru 4 porții

250 g tofu natur, ferm
30 g ghimbir rădăcină
1 ceapă
4 linguri ulei de măsline
2 căței de usturoi
2 linguriițe sos de ardei iute (sriracha sau sambal oelek)
750 ml supă-bază de legume
100 g unt de arahide
400 ml lapte de cocos (cremă, din conservă)
4 linguri sos de soia dulce
1 broccoli
1 lime
3 linguri amidon de porumb
250 g tăiței de orez lați (5 mm)
Un praf de sare

1. Scurge tofu de lichidul din ambalaj și înfășoară-l în prosoape de hârtie. Lasă-l pe un tocător, cu o tigaie grea de fontă deasupra, ca prin presare să-l usuci cât mai bine. Astfel se va prăji mai bine și va fi mai crocant.

2. Toacă foarte fin ghimbirul și taie mărunt ceapa. Pune-le într-o oală cu 2 linguri de ulei de măsline. Adaugă căței de usturoi zdrobiți și sosul de ardei iute. Călește totul 5 minute la foc mic. Adaugă cele 750 ml supă-bază, untul de arahide, laptele de cocos și 2 linguri sos de soia dulce. Adu ușor la fierbere.

3. Desparte broccoli în buchețele mici. Taie cotoarele și tulpina curățată de coajă în cubulețe mici. Toarnă totul în oală și lasă la foc mic 5 minute.

4. Între timp, taie tofu în cubulețe mici, amestecă-le cu amidonul de porumb și scutură-le într-o sită. Prăjește-le la foc potrivit-iute, într-o tigaie, cu 2 linguri ulei de măsline și un praf de sare. Când sunt bine rumenite, adaugă 2 linguri sos de soia dulce și mai gătește-le cât să se caramelizeze.

5. Gătește tăițeii de orez conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Scurge-i și adaugă-i în oală.

6. Servește supa fierbinte, cu cubulețele de tofu deasupra și felii de lime.

WORLD'S MARKET
Cremă de nucă de cocos, 200 ml
6,49 LEI
32,45 LEI/LITRU

NATURE'S PROMISE HEALTHY LIFE
Unt de arahide cremos, 350 g
13,29 LEI
37,97 LEI/KG

NATURE'S PROMISE
Tofu simplu
24,99 LEI/KG

TRUC

Pentru un plus de gust proaspăt, servește supa cu ceapă verde tocată și/sau frunze de coriandru.

CAII
DE LA LETEA

VOLUMUL I

Aligoté

SEC

Arome discrete de pământ reavăn, flori de câmp, mere verzi și citrice, cu o mineralitate și o aciditate naturală inconfundabile.

Aligote

Sec

Elegant, proaspăt, mineral

Rosé

SEC

Notele seducătoare de fructe roșii de vară fac din acest rosé cu aciditate proaspătă o alegere perfectă pentru majoritatea ocaziilor.

Cupaj

Sec

Fructat, echilibrat, revigorant

Liber să îți placă!

www.vintruvianestates.com

Fie că adori mâncarea mexicană sau abia acum o descoperi, e musai să încerci acest antreu simplu și delicios, perfect pentru petreceri sau adunări între prieteni. Merge perfect cu chipsuri tortilla, pâine prăjită și nu numai.

Guacamole cu pico de gallo

Ingrediente pentru 10 porții
750 g roșii
2 cepe roșii
2 căței de usturoi
1 legătură de coriandru
3 lime
140 ml ulei de măsline
1 ardei iute roșu
Piper și sare
8 avocado copți
½ linguriță chimen măcinat
½ linguriță boia dulce
¼ linguriță usturoi pudră
¼ linguriță ceapă pudră
Un vârf de cuțit piper cayenne

1. Începi prin a prepara pico de gallo: curăță roșiile de semințe și taie-le cubulețe mici. Toacă foarte fin cepele roșii. Pune totul într-un bol. Adaugă căței de usturoi zdrobiți, coriandrul tocat (păstrează câteva fire pentru decor), zeama de la 1 lime, 40 ml ulei de măsline, precum și ardeiul iute curățat de semințe și tocat fin. Adaugă piper și sare după gust și amestecă bine.

2. Scoate pulpa de avocado, pune-o într-un bol și zdrobește-o cu un zdrobitor de piure. Adaugă condimentele, 100 ml ulei de măsline, zeama de la 1 lime, sare și piper cayenne, după gust.

3. Aranjează guacamole pe un platou mare, făcând o mică adâncitură în centru. Pune în ea pico de gallo. Decorează cu felii de lime și fire de coriandru. Servește cât mai rapid, ca antreu.

TRUC #1

Dacă prepari guacamole din timp, pentru a evita oxidarea, cel mai bine este să-l netezești și să îl acoperi cu folie alimentară în contact direct, astfel încât să fie cât mai puțin expus la aer.

TRUC #2

Adăugați câteva cubulețe de mango și boabe de rodie, pentru mai multă culoare și o notă dulce care dă savoare.

MEGA
Avocado ready to eat, import

ROȘII CHERRY PRUNIȘOARE
Produs ambalat, 250 g

FONDAT •1878•

URSUS®

BUCURĂ-TE DE GUSTUL AUTENTIC URSUS LA MESELE CU PRIETENII!

ASCULTĂ URSUL DIN TINE.

Ursus Premium 6 pack
sticlă 330 ml

Ursus Premium 6 pack
cutie 500 ml

Ursus Premium
cutie 500 ml

Ursus Premium
sticlă 330 ml

Ursus Premium
sticlă 750 ml

18+ www.desprealcool.ro

Tartă cu blat de biscuiți, cremă speculoos și pere poșate

Cu frumoasele sale feliuțe de pere poșate, cremă speculoos și aluat de biscuiți, această tartă va fi un adevărat hit printre toți norocoșii care o vor degusta.

Ingrediente pentru 4 porții

3 pere mici
500 ml suc proaspăt de mere, pere și zmeură (de ex. Innocent)
300 ml suc de sfeclă roșie
175 g biscuiți spriți
60 g unt
1 ou
150 g ricotta
150 g cremă tartinabilă de biscuiți speculoos
2 linguri fulgi de migdale

1. Curăță perele de coajă și așază-le într-o cratiță mică (ai grijă să nu fie prea coapte). Adaugă cele două sucuri și adu la fierbere. Lasă compoziția să fiarbă la foc mic timp de 5 minute, apoi ia-o de pe foc și lasă perele să se răcească în suc.

2. Așază hârtie de copt pe fundul unei forme de tartă dreptunghiulare, cu fund detașabil, de 35 x 12 cm. Transformă biscuiții spriți în fărâmituri cu ajutorul unui robot de bucătărie (sau punându-i într-o pungă și pisându-i cu un făcăleț). Amestecă biscuiții fărâmați cu untul topit și toarnă-i în formă. Presează bine, cu o lingură și cu degetele, până se formează un blat de tartă uniform, având grijă să creezi niște pereți nu foarte înalți de jur împrejur. Lasă-l să se întărească la frigider.

3. Bate oul, ricotta și crema de biscuiți speculoos cu un tel până obții o cremă omogenă. Întinde crema pe fundul tartei.

4. Taie perele poșate în patru și îndepărtează semințele. Taie fiecare sfert în felii, fără să tai până la capăt către partea îngustă, astfel încât feliile să rămână prinse într-o singură bucată. Așază-le frumos deasupra tartei și presară marginile cu fulgi de migdale. Dă tarta la copt timp de 20 de minute în cuptorul încins la 180°C.

5. Când tarta e gata, las-o să se răcească înainte de a o scoate din formă.

TRUC

Folosește o formă de tartă cu fund detașabil și nu uita de hârtia de copt. Astfel o vei putea demonta fără probleme.

KITBIS
Cremă tartinabilă cu alune de pădure, 400 g
10,89 LEI
27,23 LEI/KG

KITBIS
Fursecuri spriță, 400 g
7,99 LEI
19,97 LEI/KG

MEGA
Ricotta, 250 g
8,99 LEI
35,96 LEI/KG

PERE SANTA MARIA
Vrac

Palette Intensive Color Creme
Vopsea pentru păr
Diverse sortimente

Gliss
Șampon/Balsam
250/200 ml per buc.

Persil
Detergent automat lichid pentru rufe
Diverse sortimente
0,99 L = 22 spălări

Perwoll
Balsam pentru rufe
Diverse sortimente
1,408 L

Bref
Odorizant solid pentru toaletă
3x50g

CUMPĂRĂ. ÎNSCRIE-TE. POȚI CÂȘTIGA

Intră pe **www.campaniihenkel.ro** sau trimite **SMS la 1813**

RETREAT ÎN FAMILIE LA SINGURENI MANOR

CAMERĂ FOTO INSTANT

KITURI HENKEL

Persil Perwoll Bref Somat Dur Silan Colour Catcher Clin
Schwarzkopf Creme Supreme Syoss Palette Schwarzkopf Live Schwarzkopf Gliss Schwarzkopf taft schauma Fa got2b

Campania se desfășoară în perioada 01.09-03.11.2026, la nivel național cu excepția magazinelor LKA enumerate în regulamentul oficial. Înscrierile se pot face pe www.campaniihenkel.ro/150-ani-aniversar/ sau prin SMS la nr. 1813 cu tarif normal, valabil în rețelele Vodafone, Orange și Digi mobil. Valoarea totală a premiilor oferite este de 80.258,85 lei (TVA inclus). Regulamentul este disponibil în mod gratuit pe www.campaniihenkel.ro/150-ani-aniversar/, la sediul organizatorului Henkel Romania și la adresa de e-mail: henkel.ro@henkel.com. Organizatorul campaniei este Henkel Romania S.R.L., cu sediul în București, Str. Gara Herastrau, nr 2C, Et. 11, Sector 2. Imaginile sunt cu titlu de prezentare.

REDUCEM RISIPA ALIMENTARĂ

și transformăm surplusul în sprijin pentru comunități

Risipa alimentară este una dintre cele mai mari provocări ale societății moderne, cu efecte directe asupra mediului, economiei și comunităților. Studiul Eurostat (2023) arată că românii au ajuns să arunce peste 3,45 milioane de tone de alimente în fiecare an. De aceea, prevenirea risipei alimentare înseamnă mai mult decât utilizarea eficientă a resurselor: înseamnă responsabilitate, solidaritate și grijă pentru oameni și pentru mediul înconjurător.

Eforturile noastre de reducere a risipei alimentare ne-au fost recunoscute încă din 2023, când Mega Image a devenit primul retailer din România **certificat de Bureau Veritas pentru sistemul de management al risipei alimentare „Food Waste Management System" (FWMS)**, fiind o confirmare a angajamentului nostru pentru implementarea unor procese eficiente și responsabile în gestionarea alimentelor.

În Mega Image, gestionarea responsabilă a alimentelor reprezintă o prioritate. Astfel, monitorizăm constant cantitățile de alimente din toate categoriile (bake-off, lactate, produse din carne etc.), astfel încât să prevenim risipa și să identificăm soluții eficiente pentru valorificarea acestora în beneficiul comunităților și al mediului înconjurător. În acest mod, contribuim nu doar la creșterea nivelului de trai în comunități, dar și la reducerea risipei, susținând **o abordare responsabilă în gestionarea alimentelor pe care le punem pe piață**.

Prevenția este primul pas în combaterea risipei alimentare, astfel că în ultimii ani am implementat în Mega Image **o serie de măsuri operaționale**, care au avut o contribuție importantă la diminuarea cantității de alimente risipite, câteva exemple fiind:

- optimizarea sortimentației și a comenzilor, cu precădere în departamentele fresh;
- eficientizarea programului de coacere pentru patiserie;
- mai multe promoții și praguri de vânzare accelerată: 20%, 50% și 90% discount;
- implementarea tehnologiei Dry-Mist pentru zona de fructe și legume în 16 magazine, pentru păstrarea îndelungată a prospețimii produselor ușor perisabile;
- campania din magazine „Ajută-ne să reducem risipa", prin care punem la dispoziția clienților săculețe reutilizabile cu diferite sortimente de fructe și legume mai puțin arătoase, dar bune de consum și bune la gust, la un preț accesibil.

De asemenea, prin acțiuni și parteneriate dedicate, de peste 15 ani **oferim o nouă șansă produselor care se apropie de expirare și sunt bune pentru consum**, contribuind astfel la sprijinirea persoanelor aflate în situații vulnerabile. În prezent, toate magazinele Mega Image contribuie cu alimente la susținerea persoanelor din medii defavorizate prin parteneriate cu organizații neguvernamentale și prin implicarea activă în programe sociale.

Anual, **redirecționăm peste 2.000 de tone de alimente**, în parteneriat cu 50 de ONG-uri, care preiau din magazinele Mega Image produse aflate aproape de termenul de expirare și le distribuie imediat în comunități cu nivel scăzut de trai, contribuind astfel la asigurarea hranei pentru mii de beneficiari. La nivel național, colaborăm cu rețeaua Băncilor pentru Alimente în 8 zone ale țării: București, Cluj, Timișoara, Brașov, Constanța, Roman, Galați și Oradea.

De asemenea, direcționăm alimente cu termen scurt de expirare și pentru **susținerea animalelor fără stăpân din centrele speciale**. Ne implicăm în acest demers și prin asigurarea transportului alimentelor din magazinele Mega Image până la sediul adăposturilor de animale pe care le sprijinim.

În plus, încă din 2024 valorificăm deșeurile biodegradabile prin trimiterea acestora către o **stație de biogaz autorizată**, transportate și depozitate prin operatori de salubritate.

Reducerea risipei alimentare presupune și **educare, și conștientizare**. De aceea, derulăm constant sesiuni interne de instruire, dedicate angajaților din magazine și depozite, pentru a promova bune practici și a identifica permanent noi soluții de diminuare a cantităților de alimente irosite. Prevenirea risipei alimentare contribuie la utilizarea mai eficientă a resurselor implicate în producția și distribuția alimentelor și la reducerea cantității de alimente care ajung să fie eliminate.

Schimbarea începe cu fiecare dintre noi! Prin alegerile pe care le facem zi de zi, putem reduce risipa alimentară, proteja resursele planetei și contribui la construirea unor comunități mai puternice și mai solidare.

MEGA IMAGE

ÎMPREUNĂ REDUCEM RISIPA!

5x MAI MULTĂ PUTERE DE CURĂȚARE*

finish

#1** BRAND

EXPERIMENTEAZĂ

STANDARDUL DE DIAMANT™

ÎN CURĂȚAREA VASELOR

este marcă înregistrată a grupului Reckitt.
*Ingrediente de curățare față de Finish Quantum.
**Pe baza datelor NielsenIQ RMS pentru categoria Auto Dishwash (Copyright© 2025, NielsenIQ). Testat în Bosch 1h 65°C. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Evitați contactul cu ochii. Clătiți cu apă dacă produsul intră în ochi. Spălați-vă pe mâini după utilizare.

elmiplant

DESCOPERĂ ÎNGRIJIREA AVANSATĂ

ANTI-RID & REDENSIFICARE,

CU 5 TIPURI DE ACID HYALURONIC!

Hyaluronic Gold
Apă micelară cu prebiotice, 400 ml

Hyaluronic Gold
Cremă de zi, 50 ml

Hyaluronic Gold
Ser cu perle, 30 ml

Hyaluronic Gold
Mască Șervețel cu ser, 25 ml

Lasă relaxarea să ți se citească pe față

Masajul facial are o mulțime de beneficii, chiar și atunci când ți-l faci singură: îmbunătățește circulația sângelui, detensionează mușchii și îți oferă un binevenit moment de relaxare. Vrei să te asiguri că îl incluzi în rutina ta de zi cu zi? Profită de ofertele de la Mega Image, din luna octombrie, și alege produsele de îngrijire care să-ți dea imboldul să-l faci mai des.

NEUTROGENA
Cremă de mâini neparfumată, 50 ml

23,29 LEI

465,80 LEI/LITRU

ELMIPLANT HYALURONIC GOLD
Fluid facial cu SPF 50, 50 ml

41,99 LEI

839,80 LEI/LITRU

ELMIPLANT HYALURONIC GOLD
Gel de curățare, 200 ml

26,79 LEI

133,95 LEI/LITRU

ELMIPLANT HYALURONIC GOLD
Ser pentru ochi, 15 ml

45,69 LEI

3.046,00 LEI/LITRU

ELMIPLANT
Plasturi pentru ochi Hyaluronic Gold, 5,5 g

10,09 LEI

GARNIER SKIN NATURALS
Mască șervețel pentru față cu aloe vera, 28 g

12,59 LEI

GARNIER SKIN NATURALS
Mască șervețel Moisture+ cu ceai verde

12,29 LEI

GARNIER SKIN NATURALS
Mască șervețel cu vitamina C pentru hidratare și iluminare

12,69 LEI

NIVEA
Dischete demachiante, 80 bucăți

10,69 LEI

NIVEA
Loțiune micelară Sensitive, 400 ml

21,29 LEI

53,22 LEI/LITRU

DOVE
Loțiune de corp Firming, 200 ml

59,99 LEI

299,95 LEI/LITRU

Pentru toate momentele care merg mai bine cu un pahar de vin

De ce iubim vinul? Pentru că poate face o zi grea să se încheie mai ușor, o discuție dificilă să devină mai dulce și o masă delicioasă și mai plăcută. Pentru că, uneori, e tot ce ai nevoie ca să te bucuri pe îndelete de un moment frumos alături de cineva drag. Așa că, oricare ar fi motivul pentru care vrei să ciocnești azi un pahar, te așteptăm la Mega Image să-l alegi pe cel potrivit.

GRAMOFON
Vin alb Chardonnay, 750 ml

-20%

32,99 LEI
43,99 LEI/LITRU
~~41,24 LEI~~

Ambalaj cu garanție
Garanție ambalaj: 0,50 lei/buc.

ARTHUR METZ
Vin alb Gewürztraminer, 750 ml

-25%

93,37 LEI
124,49 LEI/LITRU
~~124,49 LEI~~

Ambalaj cu garanție
Garanție ambalaj: 0,50 lei/buc.

GRAMOFON
Vin roșu Fetească Neagră, 750 ml

-20%

75,79 LEI
101,05 LEI/LITRU
~~94,74 LEI~~

Ambalaj cu garanție
Garanție ambalaj: 0,50 lei/buc.

BARISTA
Vin roșu sec Pinotage, 750 ml

-20%

42,39 LEI
56,52 LEI/LITRU
~~52,99 LEI~~

Ambalaj cu garanție
Garanție ambalaj: 0,50 lei/buc.

GRAMOFON
Prosecco, 750 ml

-20%

60,99 LEI
81,32 LEI/LITRU
~~76,24 LEI~~

Ambalaj cu garanție
Garanție ambalaj: 0,50 lei/buc.

Descoperă Wine Gallery în Mega Image:
București: Băneasa, Mall Vitan, Cobălcescu, Piața Gemeni
Timișoara: Circumvalațiunii, Dumbrăvița

Sau comandă online pe mega-image.ro

PERE MATA
Vin spumant alb brut bio Cava Reserva Brut, 750 ml

-20%
CU CARD CONNECT

81,35 LEI
108,47 LEI/LITRU
~~101,69 LEI~~
Ambalaj cu garanție
Garanție ambalaj: 0,50 lei/buc.

FERGHETTINA
Vin spumant Franciacorta Brut, 750 ml

-25%
CU CARD CONNECT

106,78 LEI
142,37 LEI/LITRU
~~142,37 LEI~~
Ambalaj cu garanție
Garanție ambalaj: 0,50 lei/buc.

BELLEVOYE
Whisky Blue Triple Malt, 700 ml

-25%

213,59 LEI
305,13 LEI/LITRU
~~284,79 LEI~~
Ambalaj cu garanție
Garanție ambalaj: 0,50 lei/buc.

EMBARGO
Rom añejo, 700 ml

-25%

221,17 LEI
315,96 LEI/LITRU
~~294,89 LEI~~
Ambalaj cu garanție
Garanție ambalaj: 0,50 lei/buc.

VILLA MARIA
Vin roșu sec Pinot Noir, 750 ml

-20%
CU CARD CONNECT

81,59 LEI
108,79 LEI/LITRU
~~101,99 LEI~~
Ambalaj cu garanție
Garanție ambalaj: 0,50 lei/buc.

VILLA MARIA
Vin alb Sauvignon Blanc, 750 ml

-20%

80,79 LEI
107,72 LEI/LITRU
~~100,99 LEI~~
Ambalaj cu garanție
Garanție ambalaj: 0,50 lei/buc.

Colgate

MAX WHITE+ Purple

CORECTEAZĂ TONURILE DE GALBEN PENTRU UN ZÂMBET INSTANTANEU MAI ALB*

*EFECTUL INSTANTANEU ESTE TEMPORAR.

elmex

Activează calmarea imediată* a durerii

TEHNOLOGIE PRO-ARGIN + zinc

*Pentru calmare imediată, aplicați direct cu degetul pe dinții sensibili și masați ușor timp de 1 minut. Pasta de dinți elmex® Sensitive Professional este un dispozitiv medical din clasa a 2-a. Citiți cu atenție instrucțiunile de pe ambalaj.

TRĂIEȘTE FIECARE SENZAȚIE ÎN SIGURANȚĂ!

Lubrifianții și prezervativele Durex sunt dispozitive medicale certificate sub marcajele CE1639 și CE2409.. Citiți cu atenție informațiile de pe ambalaj înainte de utilizare.
Nicio metodă de contracepție nu oferă protecție de 100% împotriva sarcinii, HIV sau bolilor/infecțiilor cu transmitere sexuală.

FROMAGERIE

Găsești zona Fromagerie în următoarele magazine Mega Image:

- **București:** Băneasa Concept Store, Domenii 2, Ion Mihalache, Piața Gemeni, Cobălcescu;
- **Timișoara:** Circumvalațiunii și Dumbrăvița;
- **Constanța:** Tomis.

Sau comandă online, pe

mega-image.ro

Pregătește un platou jumătate franțuzesc, jumătate italienesc, însă cu totul savuros!

Specialități BRÂNZETURI

ILE DE FRANCE
Brânză Brie
FRANȚA

10 LEI/100 G
100 LEI/KG

▪ brânză din lapte de vacă; cea mai cremoasă dintre brie-uri; gust untos specific și o notă subtilă de nuci; coaja albă naturală, subțire și netedă.

ARGENTAL
Brânză Brie Petit Brebis, 150 g
FRANȚA

-10%

31,09
207,27 LEI/KG
~~34,54 LEI/KG~~

▪ o brânză brie unică, 100% din lapte de oaie, cu gust fin, tipic. Cu cât maturarea este mai îndelungată, cu atât textura devine mai cremoasă. Datorită procesului de ultrafiltrare, Brebis d'Argental dezvoltă o pastă foarte moale, o calitate constantă și proprietăți nutriționale deosebite.

PETIT SAPIN
Morbier AOC
FRANȚA

10,25 LEI/100 G
102,50 LEI/KG

▪ Morbier AOP Tradition Émotion este o brânză presată, fabricată din lapte crud, într-o mică fabrică de lactate din Munții Jura. În trecut, un strat de cenușă de cărbune separa brânza făcută din laptele de dimineață de cea făcută din laptele de seară. Are un gust plin și consistent. Perioadă de maturare: minimum 45 de zile.

Delicii din CARNE

CITTERIO
Salam Milano
ITALIA

-15%

10,99 LEI/100 G
109,90 LEI/KG
~~12,93 LEI/100 G~~

▪ învechit lent, natural, timp de 6 luni, Salame di Milano are o aromă delicată specifică și o consistență compactă.

CITTERIO
Mortadella cu fistic
ITALIA

-15%

3,97 LEI/100 G
39,70 LEI/KG
~~4,67 LEI/100 G~~

▪ cârnat-specialitate din carne de porc, foarte râvnită de cunoscătorii mezelurilor italiene; cea produsă de Citterio se remarcă prin calitatea și gustul deosebite.

CITTERIO
Bresaola
ITALIA

-15%

16,53 LEI/100 G
165,30 LEI/KG
~~19,45 LEI/100 G~~

▪ Bresaola noastră de vită, uscată la aer, are 96% carne slabă, bogată în proteine și savoare. Majoritatea italienilor o savurează în felii subțiri, stropite ușor cu ulei de măsline extravirgin, zeamă de lămâie proaspătă și un praf de piper negru.

Pasta de dinți elmex® Sensitive Professional este un dispozitiv medical din clasa a 2-a. Citiți cu atenție instrucțiunile de pe ambalaj.

3 ADITIVI INCLUȘI PENTRU:

1. ÎNDEPĂRTAREA PETELOR
2. ÎNDEPĂRTAREA MIROSURILOR
3. REDAREA ALBULUI STRĂLUCITOR

NU E MAGIE, E

A nu se lăsa la îndemâna copiilor. © A.I.S.E. Află mai multe: www.keepcapsfromkids.eu

Gillette Venus

Extra hidratare
pentru protejarea pielii*

*comparativ cu un aparat Venus fără benzi hidratante cu gel

STRAT SUPERIOR DIN 100% BUMBAC

PROTECȚIE ÎMPOTRIVA SCURGERILOR

#MenstruațieFărăGriji

100%
mai multă placă bacteriană îndepărtată*

50%
din placa bacteriană lăsată în urmă

TESTEAZĂ 100 DE ZILE SAU BANII ÎNAPOI**

Oral-B iO™

**Campania este valabilă în perioada 01.07.2026 - 30.06.2027. Produsele pot fi returnate în maxim 100 de zile de la achiziție pentru validarea decontului, în anumite condiții. În cadrul campaniei se vor efectua rambursări către participanți la nivel național, regulament disponibil gratuit pe http://www.youtil.ro/regulamente.

Gustul Bonibă
CHEEZE squize
TOMI
SOS CHEEZE squize
450g
CHEEZE squize
TOMI
Cheddar CHEESE
USTUROI
TOMI
SOS CU USTUROI
430g
TREET FOO
TOMI
SOS STREET FOOD
450g
TOMI
Sos Cheeze Squize /
Sos Chedar Cheese /
Sos cu Usturoi /
Sos Street Food.

LaDORNA
BUNĂTATEA LAPTELUI
Din lapte bun
și grijă pentru ai tăi.
LaDORNA
Smântână pentru gătit
15%, 200ML
LaDORNA
Bunătatea laptelui
Smântână
pentru
Gătit
15% grăsime
200 ml

©2026 The Coca-Cola Company. Toate drepturile rezervate. Fanta este marcă înregistrată a The Coca-Cola Company. Pentru mai multe informații cu privire la ingredientele și conținutul nutrițional al produselor Fanta, inclusiv orice variație regională în Europa, accesați https://www.coca-cola.com/ro/ro/brands/fanta.